

کتابخانه
مجلس شورای
اسلامی

خطی

۱۷۲۶۴

طباطبائی دررہ مصفوفہ

کتابخانہ مجلس شورای اسلامی

کتاب طباطبائی

مؤلف نورالدین ابن شهر آشوب

مترجم

شماره قفسه ۱۷۲۹۴



جمهوری اسلامی ایران

سازمان اسناد و کتابخانه ملی

۲۰۸۴۲۹

۱
۲
۳
۴
۵
۶
۷
۸
۹
۱۰
۱۱
۱۲
۱۳
۱۴
۱۵

کتابخانه مجلس شورای اسلامی

کتاب طباطبائی

مؤلف نورالله آشیر

مترجم

شماره قفسه ۱۷۲۹۴



جمهوری اسلامی ایران

ساز و ثبت کتاب

۲۰۸۲۹



۱۷۲۶۴
—————
۲۰۸۴۲۹

و نیز ^{خون} آتش ^{آتش} است و آتش الوجیه و غوره و انار و انار ^{دارد}
و در شک و غم هم بدین طریق است. اما به مرغ احتیاج ندارد
آتش گیلکی

گوشت او را با چیه یا چیه غوره ریزه کنند. بعد از صاف کار خود
بسیار و پیازهای کوچک درست بیندازند. چون نیم پخته شود
شکس گرفته بدهند و جعفر و نعناع تر و خشک از لوازم است
این برنج ندارد و اگر اندک آب برنج بدهند احباب در می شود
این آتش را نه رنگ می پزند

آتش ماست
گوشت او بره می باید مع دنبه، و جگر و کله تر و چون
بیندازند تربت تر و ترخان و کهنه و پودینه و نعناع
تر بیندازند

فصل

در بیان آنکه استاد کیست و صفت استاد چیست
استاد آن است که به هیچ وجه من الوجوه از استادان آنها از
کار خود غافل نشود و به امید هیچ کس نگذارد و عجب و غرور که
از حال شیطان است به خود راه ندهد و بدیانت و امانت
موصوف باشد

صفت او

و است این چکیده می باید

آتش حلیم

گندم کوفته بیندازند. چون بترکد گوشت بخی می بیند ازند
و کوفته های بزرگ، مصالح آتش حلیم ادویه و زنجبیل و دار

چینی است

شبت خشک از لوازم است و بر روی او جزو اسفناج و شکر است

و بخورد در رستی باید

آتش عاشورا

صفت او آن است که چون گندم بچرخد و بترکد گوشت او را

مع دانه پاره پاره کرده بیندازند و بخورد در رستی و با قلا
و عدس و لوبیا و سیاه چشمک اینها علی حدّه جو نشیند

اینها علی حدّه

اینها علی حدّه جو نشیند و داخل نمایند
و سرشک و شالی و غرغره و انجیر و فز
کرد و و غرغره و زعفران و پاشنی داخل
نمایند **آتش جو** به غرغره جو بطریق
گندم کوفته بچرخد و بترکد و زرداب او را
بگیرند و چون گوشت و جو و بخورد و بیانش
او بخت شود که در ریزه کرده بیندازند
و آب غرغره بدهند و پاشنی کنند و نفیج
تر و خشک لازم است **آتش ترخان**
ترخان شیر و انار و غرغره و است
هم بیک طریق است و صفت او آنست

درین اندام

سلسله بلاد

که چنان گوشت و پیاز و نخود چخته شود تر خانه
کوفته بپزند و قسم ترش را چاشنی لازم
اوست و چقدر لازم است **اشک کند**
سیر بطریق اش حکیم بپزند
و چقدر بار صبح بار صبح مغز جوز و سرکه
دش بانی بعد از آنکه سرکه و چاشنی
و سیر داره باشند اجناس مرکب در بپزند
باب سیم در افت م شده بلاد
و غیره **مشله بلاد** که گوشت از
بره مرید و مرغ داخل نمایند و بعد از
کف گرفتن و صاف کار آب گوشت جدا

نمونه

موزه گوشت بره را بدان گوشت بپزند
و نخود و قشر نموده و قلم دار صبر بیشتر و پیاز
و زیره که از و فلفل و زنجبیل و فلفل و
هل بپندازند و در روغن بسیار چنانچه بکنیم
برنج را سه بار که روغن بدهند و چون
گوشت خرا شود برنج انداخته کوفته
بره بپندازند و سبزی از جرز و کلم و اسفناج
و ادویه حاره کوفته به سبزی بپندازند و
مصطکی دانه را آب سرد کوفته از رساله لاله
داخل نمایند و اگر درست نموده باشند **لبنی بلاد**

درین

کبکشت بره است مع جگر و دهنه و چون
برنج نیم رس شود است بدهند و درون
جندان بدهند که پس دهد و سبز این
نفع از تر در فغان و شیت و سحر و
بودینه و نفع از خشک و سیر از لوازم است
شلم بلا و لیمو و نارنج کوشته اینها
مرغ است و چون برنج نیم رس شود آب
لیمو یا آب نارنج مع چاشنی قند بدهند و درون
این بسیار مرغ به وقت لم دار چمن نیشمار
شلم بلا و عنوره و الوهم و رت

و انار

کوشته مرغ جهنم میان آتش و کوشته
سینه مرغ جهنم کوفته مغز پسته
و بادام کشمش سبز و پیاز و زرد
و پهل و بجنده و دار چمن و زعفران
و لیمو و سبزه و نفع **شلم**
دوم فلبم انار کوشته جهنم
میان آتش و کوفته و زردک
و پیاز و جقندر و کدو و سیر اندک
و کشمش سبز و نخود و لیمو و فنبی
و آب انار و برنج ساییده قدر سبزه



و نفعش در کشیدن دوشاخ و هبل و
 میخک و فلفل و زعفران و قند
 چهلته پاشنی **قسم سیم**
 قلیه نارنج بر دوش سوجی گوشت
 و در میان و آب انار و مغز گردو
 با انار دانسته بید و هبل و
 میخک و فلفل و دارچین و زعفران
 و سبز و نفعش و بیاض **قسم**
چهارم قلیه نیم گوشت چهلته
 میان اش و قلیه بیاض و کدو و گوشت
 سبز

سبز رنخورد و لیم و قیسی و فلفل
 و هبل و میخک و دارچین و زعفران
 و مغز پسته و بادام و سرکه و قند
قسم پنجم قلیه غوره و برنج
 بید و قند و فلفل و میخک
 و دارچین و زعفران و سبز و نفعش
 و کشیدن و بوردینه **قسم ششم**
 قلیه نارنج و لیمو گوشت مرغ چهلته
 میان اش و کوفته و مغز پسته
 و بادام و کشش سبز و قیسی



و بیاز و زردک و نخود و پسته را آب
نارنج و پالمبو و سبزی و نعناع و فلفل
و هل و میخک و دارچین و زعفران و قند

بخانه جاشنی قسم هفتم ه

قلیم گوشت جله میان اش و کوفته و
جعقند و سیر و پیاز و برنج و بید
قد را آب انار و قند و فلفل و هل و
میخک و دارچین و سبزی و نعناع و
کشیز و مغز گردو و قوی

قسم هشتم ه

قلیم غرور

مصالح

مصالح هر موافق است
گوشت مرغ جله میان اش و کوفته
و نخود و لیمو و کشمش سبز و پیاز و
زردک و سبزی و نعناع و کشیز
و فلفل و دارچین و هل و میخک و زعفران
و تمر هند و بزرگدانه و قند جاشنی

قسم نهم ه

قلیم انار و
گوشت کوسه جله میان اش و قدر را
کوفته و بخته با روغن برشته نمایند
و انار دانه با مغز گردو سایند و



قلیل و قدر آب و شح اگر
بهر سرد آب غرا با غرا کوفته عودین
آن بقدر یک پیاله و توده خور را داخل
نمایند و سبزه و نعناع کلمه بر شیر
سبب بین داخل نمایند و دار خنجر
وز عفوان و بیل و می قسم دهم
قلیم غوره چ ماهی نازه بزرگ و یا کوچک را
با روغن برشته بعد از آن آب غوره را
با نعناع و کشنیز و کلمه پر با یکدیگر ساییده
باشند داخل آب غوره نموده اگر چنانچه
دار خنجر

دار خواستند قدر کنند و الا معمول
بر ماستنی است قسم یازدهم
قلیم خشک کاج با قلا نازه و گوشت
مهره کوسفند و روغن و سیر خشک
و شبیت نازه قسم دوازدهم
قلیم سوجان با ریحان و کرش کوسفند
و جعفر و کشنیز و مغز گردو با ناله
ساییده و سرکه قسم سیزدهم
قلیم سوجان بنوم لایبیان آب
انار و مغز گردو و کشنیز و نعناع را با هم

سبیده داخل نمایند

باب

دوم متجنی با مرغ سبزی و تخم

دلمه و کشمش سبز و زغال اخته

و مغز پسته و مغز گردو و بادام و

روغن و پیاز و زردک و زرد تخم

مرغ و فلفل و زیره و هل و میخک و

دارچین و زعفران با گوشت داخل

نمایند **باب**

سوم اقاقیا گوگرد که چهار

قسمت

قسم اول

قسم اول گوگرد که

تخم مرغ و روغن و انار و انه و مغز

گردو و سبیده و کشمش سبز

و پیاز و سبزی کبر و فلفل و دارچین

و هل و میخک و لایا باید که گوگرد پخته

بازار پخته بعد از آن اجزاء را در هم بپزند

او کدرشته و گذارند که نرم نرم بپزند

قسم دوم گوگرد گوشت و گوشت

و روغن و تخم مرغ و پیاز و فلفل و

دارچین و هل و میخک و زعفران و سبزی

سبزی

و کبر بکستور بجل آورند **قسم سیم**
گوگرد، قلاو، بشل و تخم مرغ و روغن
و انار دانه با مغز گردوب بید و فستق و
شبت و زعفران داخل نمایند
قسم چهارم گوگرد مرمرین
مرغ و روغن زیتون و گشش سبز و مغز پسته
و بادام و زغال افنه و انار دانه
با مغز گردوب بید و زیتون پدانه
و فستق و پودینه و پیاز و فلفل و دار
چین و هل و بجزر و قند و پیاز داخل نمایند

باب

باب
چهارم عن شمر گوشت را
با شکرب بید زرده تخم مرغ
و زعفران و فلفل و دارچین و هل
و بجزر و دینه و پیاز و فستق و چهل
نمایند **باب**
پنجم در افتام شش
در کنگه چهار قسم است **قسم اول**
شش در کنگه باد بجان که باد بجان
و روغن تخم مرغ و پیاز و مغز گردوب و

دانه ساییده و قلقل را حبل
نابیند **قسم دوم**
شش روز که کل در چینه با قند
نار و تخم مرغ و سیر تازه و زرد
و پیر نار و اخل نابیند **قسم**
سوم سیراج روغن و سیر
نار و تخم مرغ و شبت نار مع
پخته مرغ و قاز بدینطور را حبل
نابیند **قسم چهارم**
شش روز که انار و غوره انار
ساییده

ساییده و قلقل در از چینه و بل و بیک
داخل نابیند **قسم پنجم**
کیاب گوشت گوشت کوسفند
یا بر گرفته سبزه که در جعفر و سبزه
کیاب و سیر که چینه با سیر مرغ گوشت و
قلقل داخل نابیند **قسم چهارم**
گوشت کیاب سوخته مرغ یا اردک و مرغ
کرد و با انار دانه ساییده کشش
سبزه و زغال اخته و بل و بیک
و از چینه و زعفران داخل نابیند
باب هفتم

سبید و منفر کرد و پیاپی و پیکه
 مرغ و قاز داخل نمایند **باب**
ششم از آن که کبابها
 که چهار قسم است **قسم اول**
 کباب بوقلم مرغ مستی و زغال اخته
 و کشمش سبز و منفر کرد و با انار
 سبیده نرسته و پهل و پیچک
 دار چین و قند و سرکه و مندل سبیده
 قدر در داخل نمایند **قسم دوم**
 کباب مرغ و مرغ و نان و نان پخته کرد

بسم الله الرحمن الرحيم

سفر و لباس و عهد و قیاس مرگ و منعم حقیقی را
 که نیک جلیست و رفقه خلیست قاف تا قاف
 کشیده و فحمت احسان او را مورد و مار و مرغ
 و جن و انس چشیده
 بیت

ایام زمینی رفقه عام اولت برین خوان نیما چگون
 چنان پس خوان کرم گستر که لیست و قاف روز خور
 و از الطاف میسالت و رحمت بیغایت او ایام بر انار
 الزمان رسیده و نهایت خوان او را هیچ شئی نبریده
 و نشنیده که برسان ما اعظم شأنه و لا اله الا هو

۱-۲: شکر معصوم

۲ این روایت از لؤلؤستان بعد از آنست و در چاپها
 مختلف با اختلاف ضبط دیگری شود

بیت
قدرت اوست که پروردگار
طوطی تا قطعه را در گریه می خواند

حکمت اوست که پروردگار در عقل
تا نه در شمع حدایت پستان

و درود نامعدود و تحیت غیر محدود بر زمره انبیاء که
زمره اظهر از زمره و یار از ان نیست که بر آسمان
عصمت و تقوا [ای ان] که مخالف قانون نبوت
باشد و چنانچه آورده که «اولئک علیهم صلوات من ربهم
و اولئک هم الموعودون» خصوصاً بر مظهر بر ذات که
قائل بحکم «انا و علی بن ابی طالب» الله تعالی قبل ان
یکلک آدم باربعه عشر و الف عام» بر خاص و عام

۳-۴ پرورده ۱-۴ یارانی و

و در میان مرتبه ولایت بین نفع مشتمل گشت که
«انا و علی من نور واحد و علی منی و انا منه»
و در در دنیا بر اظهر از اقدار خویش مشتمل بر نفع
«انا مدینه العلم و علی بابها» شد
احمد غفار سلطان رسل مظهر ذات خدا و عقل کل
مناجات

بزرگوار خدا یا به حرمت قلوب منکسره و غیرت
قبور مندرسه اولیاء الله که ما را و یاران ما را بر
جاده مستقیم سرایت محمد مصطفی صلوات الله
علیه و آله ثابت و علم سلوک ما را در حقایق
معتدله علی المرتضی علیه اکل الصلوات
والسلام

قائم داره به حکم «الناس علی دین ملوکهم»

نظم

مزاران جان شیرین بادیشار [الف]

فدای هر قضی آن شاه لبرار (۴)

پس از حمد دار و نعت نبی (۴)

بگو عهد شاه ولایت علی (۴)

تو لا یکن بر شرف شاه دین

تبراکن از دشمنان یقین

اما بعد بر رای اصحاب فضل و هنر

مخفی نامه

بعد بر رای اصحاب فقیل و هنر مخفی نامه
که خاکت راه علی ولی الله الفقیر الحقیر
نور الله چون مدت مدید و عهد بعید
است از تادیبی که شاه سکندر شان
جهت مکان شاه اسمعیل با صنی رحمه
الله علیه لوی حشمت و رایت عظمت
و علم سلطنت بر افراخته که بسزای
و نغمایه بود ابا عجد بام طبایخی در
سلسله مذکور قیام و اقام نموده
الیوم چمن عت و حسب الامر پادشا

جم منزلت فریدون مرتبت سلیمان
حشمت کهنیر و صولت قیصر جاه
خاقان پناه ملا یک سپا ظل الله اشرف
اقدس ارفع اعلی شاه عباس حسنی
باین فقیر رساله و رعلم طباطبائی بیان
نمود که طالبان این علم را فیضی نسیب
شود بدان و آگاه باش ای طالب مسروره
خلیلی که اصل طعام بیش از پنج قسم
نیست و این نکند از پنجهت بر یک
فصل و پنج باب و مقدمه و خاتمه ختم نمود
و در این

۲۵۸
نمود و هر بابی بر چند رنگ طعام است قسمت
نموده پیشود و مقدمه مر ذکر بوقی و باقلا
و او جان عمر و غیره کوثر و خاغن دار الحیوان
اراده طبع فقیر حغیر و مقتصر باشد
والله الیوفیق ^{بیت} پیکر اسم رساله لا بیری
ای یار بشنوز من خستد دل بمقداده
شما نکه الحیوة فامش بیقین چون
هست حیوت در قی بمقدار ^{باب اول} باب اول
در تعریف خشکد پلا و انجم کلامه است
^{باب دوم} باب دوم در اقسام پلا و قرش و شیرین

وساده و این در سه فصل ذکر میشود
فصل اول دو سده فصل دوم دو ترش **فصل سیم**
دو شیرین **باب سیم** در اقسام قلبیه ترش
و شیرین و سده و بورلی و این نیز بر سه
فصل است **باب چهارم** در اقسام اشارد
نیر و غیره **باب پنجم** در اقسام بلاء و کشک
و هر سه پلش از آنکه شروع در مقدمه
فصل را بیان کند در آنکه استاد کیست و
صفت استاد چیست بد آنکه استاوانست
که بهیچ وجه من الوجوه از ابتدائاتها
آگاه

از کار خود غافل نشود بایستد بهیچ کس نکذا
رد و عجب و غرور که از صفات شیطانست
بجود راه ندر و با طهارت و دیانت باشد
و حال از صلوٰه و صوم نباشد و از منای
نزه باشد طاهر و باطن خود را پاک و پا
کیزه سازد و اسباب و آلات طبع را پاکیزه
نکه دارد خضوصاً در آب کشدن و سبزی
و غیره که لذت طعام از دست و استاد
باید خلیق و جلد دست باشد و از پیشی
و پیمای و از افعال زیمه اجتناب نماید

نظر هر که او نیک میکند یا بد کند نیک و بد هر
 چه میکند یا بد **نظر** در اقسام باقلا و بوق
 و غیره بدانکه باقلا و انبستی بطبعی ندارد
 و بقنادیان دارد و چون میزات حلال است
 و بما بارت رسیده در سلک اطعمه می آوریم
 بدانکه باقلاده اقسام دارد در نجسه مشهور و غیر
 بادام و پسته میریزند فقیر بمغز گردوی نر و
 فندق نیز بعمل آورده اند و استاد پسنر میگوید
 اصل او آنست که از نان لواش پزند که بشیره
 کش و دندان گیر نمیشود و این از نان شک
نظر

می پزند اما مخلوب نمیشود و نشست میشود
 طریقه آنست که این مغز را را مغشور نموده
 و بگویند و آنرا پاشیده و غفر و عطر داخل
 نموده بمجوشانند تا حل شود بعد از آن
 لواش را بریده از آن حلوائی رکن و بطریق
 سبوسه بروغن بادام یا بروغن کونشت
 به روز سرخ نمایند چنانچه اندرون خام
 نباشد و بعد از آن بشیره قند بمجوشانند
 تا قوام آید و مشک را با کلاب حل نموده در
 مرتبه مرتبه بدو پاشند تا آنکه نرم شود

و خشک نباشد و از بیم پاشد که عیب است
بجینی فغفور کشیده مقرر بسته را با قند
و مشک صلابه نموده بدرون آن پاشند **نظم**
بزرگ کثیر میزند و در روم بسیار قریب
بینمایند و صفت آن نان تنک را بقاعده
و طبق که ظرف است مژود بپزند و بروغن
سرخ نموده ورق ورق مذکور را در آن
طبق میگذارند و عدس پخته بریزند تا داده
ورق و کنارهای آنرا بخمیر بکینند و بشیره
نبات یا قند مکرر یا مشک و کلاب بعد از آن
آمیخته

مذکور را
تنک نموده
کرده
با
ورق

احتیاج بکار بپزند و در میان شیره بمرور
بجوشانند تا بکمال برسد الحق چیزی
مقبول و مطبوع است از نانی که ترکان
بزملاج گویند میزند و صفت آن آنست
که بزملاج بطریق مشک بپزند و بروغن سرخ
نموده در شیره قند یا مشک و کلاب بجوشانند
و مغز پسته داخل نموده بکشد و این
بجهت آذوقه راه اعلاست **نظم** صفت
او آنست که آرد علار را با آرد نیم بر اعلا بکند
و بار و غن و خمیر مایه و شیر خمیر نمائند

و بدستار سفید آب کشیده پوشانند
 تا ساعتی نمایند بعد از آن قیحه و دنبه بطریق
 دانه خشنی اش تق داده گزارند تا مصل
 شود و بر روغن جمل شود و بسیار
 وادویه اعتدال درویند بعد از آن آب
 لیمو داخل نمایند و قند چاشنی کنند و بلور
 چین یا کبوترچه و اگر آنها بهر فرس
 مرغ مهر نموده زیره کنند و داخل قیحه نمایند
 تا مزه آب لیمو وادویه جذب نمایند بعد
 از آن گزارند که قیحه سرد شود و خفیر
 مینگردد

مینگردد کند مقابل گردد و پوست را بگیرند و او را
 تنگ نموده به طبق نقره یا مس بصر روغن آب
 کرده و صاف نموده بریزند و آن ورق را بپزند از نود
 با روغن بزنند تا شش ورق و بعد از آن مرغ را چید
 و قیحه بر سر او بریزند و بقاعده [۳۳] مینگردد
 و ورق دیگر بر بالای آن بپزند از نود
 و بعد از آن کنار او را برابر طبق بلکه پائین تر بزنند
 و طبق دیگر بر سر او نهاده بالا و زیر او آتش بریزند و
 هوای آتش مرغ نمایند که سوزد و اندر رویش خام
 بپاشد و بعد از آن که مرغ شود روغن او را

لور اگر فتنه به طرف دیگر بر داند و فتنه را به
سحاق بخت بد و بیایند و بلکه بر روی نورک
بنا سازند کور چیزهای مناسب می نویسند و این
صنعت طایع است بسحاق اطعمه درین باب
می فرماید

نورق نیست چیزی در جوابه
خداوند را آن ده که از آن به
و این نورق به «بلدرچین نورق» معروف است
و در زمان شاه اسماعیل ماضی را در لایه بر صحنه جلای
این علی حده بوده و چند نفوذ فرارشی بیلدار

نفر بیلدار و فرارشی در خدمت او بدیم و جواب
از دیوان اعلیٰ میخورد اندک که هرگاه در صحرای
اعلیٰ بوق میفرمودند و بیلداران زمین را
سحق میکردند و فرارشی خود را میکشید که
حایل باد باشد اما حالا است و این
تکلفات بر طرف است **جانب**
باید دانست که جانم بسیار طعام لذت
خوشخوار است صفت آن قلم اعلیٰ
که در بوق میخواندند شد الا می کشند باشد
و غیر نیز همانند است و بیکرند اما غیر او را چند
نوبت شک نایبند و باز کنند که بقا

تنگ نم و قیم در میان او نهاده به بند
 و کنه را در بدست حج نم سنج نایب
 و قند را با آرد سماق و عطر صلابه کرده
 بپاشند آلا در محلی که سرد شده باشد که اگر
 سرد بشود مجسم او کارگر نیست و در سرخ
 نمودن و بستن او در مکان دارد و در عالم
 انصاف یک قاب او که دو تفور است کار یک
 ش کرد بشه بهلوان کامل است بشرط آنکه
 در کمال نراکت باشد و با سرد شدن نکشه
 اما در بین روز کارده قاب او را یک ناکس
 میزد **بوردک** **دیگر** بطرز سبزه
 و کوه تر از روانان تنگ میزند و قیم
 و غار

و غار را در بطرز قیم است فاستر به بود
 افتاب غر نایب و الا در صد ذات خود
 جهت از قوه اعلی است **باب اول**
در تزیین خشک بلاء و آنچه لازم است
 بدانکه خشک بلاء و طعام سلامت سلاطین
 پسند است و احی طعام بزرگانه است
 زیرا که مصالح بسیار لازم به شمار دارد
 و از جمله افتام قلیه با از دست و چون
 طویل دارد در باب سیم که تعلق بتقلیم دارد
 خواهد آمد اما کباب بره و کباب مرغ درست
 دو غریزه بره و شش می کباب و کوفته کباب
 و کباب برک موکبوش بره و کباب

قرفه دروغه گوشت آه و کباب غارت
بردار است اشکنه و طعمه و سایر طعمه
ماکول اللحم لازم است و کباب و طعمه
است اشکنه و منجنقه و هر گوشتی که در شروع
بر صفت اینها نایم بطول را بخوابد و این
است ام کباب است و حبیبی فاما کباب
بسیار است و کباب طنجیر غنچه که در شروع
نصفه و نود و نه بر عمت الله و اصل شد
و گوشت نیز با فام است اول گوشت بزرگ
و کباب به او را پنجاه عدد تخم مرغ می پزند
و تخم کوفته که بعد از کفنه شده او را نازک
قیمه نمایند و سبزی کفنه شده و قنطاریه
کشیز

کشیز و کفنه شده بدل اینها است و بسیار
بعد از احتیاج قیمه نمایند و اگر فضل باقی تر
باشد مقشر غنچه داخل نمایند و اگر فضل
انار میخوشی و اگر فضل غوره یا الکویه باشد
استخوان بدر کرده و قیمه غنچه داخل نمایند
و اگر اینها با شاد آب لیمو بعد از احتیاج
و فلفل و زنجبیل و دارچین بعد از احتیاج
کوفته داخل نمایند و مقدار سه چهارم
روغن در آن به بریزند و بعد از آن اجزاء را
مزکوره را با تخم مرغ ساخته در آن به بریزند
و سراد را برپوشانند و کباب اعتدال نمایند

و بسیار مرد کامل دانستند پسند میباید که
او را از هم پاشد و بعد از بختی بچهار
حقه منجم بر بلا خشکه بلا و بگذارد
و قوت او مقدار چهار انگشت مر باید و
اندرون او باشند خانه زنبور مر باید
و اگر پیش ازین اغراق نایم نیجک که از
ناگز از هم بیاشد و کوکور مدور و کوکور
مدور و کوکور دیگر که با صلااح جیلانیان
لا کردان میگویند اگر بشرح اینها قدم
ز نیم موجب درد سر خواننده و نویسنده
میشود و بخرج خشکه بلا و بنایت الفایست
سفید و

سفید مر باید و دیگر او همیشه صفار کرده
میباشد غصه او را بعد از دم خوردن اگر اندک
روغن بدهند میشود و بعضی ماست را دروغ
آب منجم میدهند و بدینیت و سلاطین
جیلان خشکه بلا و را زرد مکنند و آن
هم شمیمت **یغدادی ببلاد**
نیز منجمی خشکه بلا و است صفت او است
که خشکه بلا و که بختند بران کوکور که
قبل ازین مذکور شد طیار غصه روغن در دیگر
کرده نخود منجم بختند داخل نمایند و آن اجزاء
در دیگر منجم مرغ بریند و برهم زنند و

از بخت شدن و بر سر خشک بباد بریزند و
 در زمین نیم بباد میشود و حتی لذت و عذره
 میشود و این طریقی که با که عام نشود
دشستری نیز شهر از کوکوست
 صفت او آنست که گوشت بدر چوب
 فرو بکند و بخت که هر کدام باشد بخت نموده
 ریزه کنند بعد از آن بروغن سرخ نمایند
 و در تابه بجایینند و پیاز حلقه سرخ
 نموده بالار آن بریزند و انار ترش را به
 نموده با بفتان تر و ادویه کوفته بد و پیاز
 و تخم مرغ بر سر او بشکنند بشرط آنکه بهم مخلوط
 شود

نشود و آب لیمو یا انار یا غوره هر کدام
 بهم رسد بقدر احتیاج بریزند و ادویه
 کوفته بپاشند و ادویه بقدر احتیاج بکار
 برند و سرتابه را پوشیده آتش برو بگذارند
 و بعد از بختن چهار حصه نموده بر سر خشک
 بباد بگذارند و بعد از بختن ده ماه نیز لازم
 خشک بباد است و ادویه با قوام است
 اول آنکه عام است که نمک سوده و سرخ
 نموده میشود و هر حبس هر یک بطریقی بخت
 میشود **ماهی غزال** را در بختن و جیر و
 نموده بکند و اندک نمک لازم است و این نمک

ر بدان خمیر که با صطلاح طبایع بلکاج میزنند و سرکه اعلی و تند مع زعفران چاشنی
الکوده بر دهنه سیخ غنم بعد از آن سرکه میگذارند و بعد در جوش نهند تا بقلام
تند و سیر بر دافش نند و بر بالافش که رسد و این قسم را علی بنوه بنظر میکنند
بلا و بگذارند و **مایه نر** که در آب ارس میزنند و ترکت بسیار دارد او را بعد از آن
سیخ غنم با انواع میزنند بعضی او را آب زرشک و مغز گرد و در ترکت میجوش نند
و این قسم را بقله میگویند **نوع دیگر** چون سیخ شد در تابه چیده و پیاز حلقه
سیخ غنم بر سر او میزنند و مغز سیخ را و سیخ کشیده کباب میکنند
بعد از آن مقشر نموده و بغور کرده افش نند **مایه سیخ** که از شیر و آن مرآبه چون

و سرکه

برایان میشود درخت بر این بلاد خواهد
 و ما هر که به پیش دراز شهر است او را قطع
 قطع نموده پنج کشیده کباب میکنند
 و در تنور بر این مینمایند و کباب هر
 آهواناب هایدن اشرف اندس ارفع
 اعلا شاه عباس تفرغ اعلا نموده اند و این
 و بلکه دیدنیت از جمله پشت مار و غیره را
 مجموع ریش و رگ و بر او را پرده آورده
 کباب مینمایند و این مال که سه اربع عشر
 و الف است متعارف بنوم و گوشت
 و سبوق را همچنان مینمایند این تفرغ بسیار

دکتر

دکتر سید و یکایم نیز تفرغ
 و اقتراع نموده اند صفت است که یکایم کوفته
 استخوان بر آورده و گوشت او را با کلیم
 مراب گوشت و پیاز پخته و بخود وادیم
 حاره مجموعا حبث شقل کوفته و گوشت
 مرگور میباید جوشت بنده و آب این را
 چنان که آب نمایند که یکیم برنج ان آب
 بخونایند و زبانه نماند و از رسال دستار
 سفید آب کشیده صاف نمایند و برنج
 انداخته بقاعده دم نمایند و اگر گوشت
 مرغ بعد از صاف نمودن بپزند و زنده بخوانند

بسیار بقوت و بجزه میشود و بچین
پلا و بیره باست و نفع آن تر و پخت
نارنج نیز نفوذ خواب بپوش است

باب دوم

در افتام پلا و از ترش و شیرین و
ساده و این باب بر سه فصل گفته
میشود **فصل اول** در ذکر پلا و
ساده بدانکه از افتام پلا و ساده
بهمتر از بیره پلا و نیست و صفت او است
که گوشت بیره را با چرم یا چرم ریزه نایند
و بعد از صاف کار شود با برنج درین

جدا

جدا کرده گوشت مذکوره را در روغن
و یک لنگر را یک بیره شیرین و عنبر
باید و بخور آب که بدست مقشر غصه
باشند غرض آنکه شکسته نباشد در روغن
و بدست شقال دار چینی قلم اعلی و ده شقال
زنجبیل درست و فلفل درست و در شقال
هل قرنفل بپزند از زنده تا بپزد مع پخته
قیمه و برنج سفید سفید که اصل گشته نشسته
باشد و اگر چند عدد مغز قلم بهر سه داخل
نمایند و این قسم طعام را یک آب بهر روغن
و بعد از آن آشپزی گوشت برنج مذکور را

شسته بیندازند و چون در جوش بزنند بپزند
قیمه بیشتر پنج مثقال زبزه که از یک کشت
و نمک درست نموده و عسل به هند کسریک
بخیبر بکوبند و شش در حد اعتدال در زیر
او گذارند و بعد از آن عسل را در او آلوده
قدرت الطهر را شسته و نایند و کوفته بکوبند
بهره نازک اگر داخل نایند خارج نکند
بود و چون قیمه پلا و قبول مشهور و
معروف است بزرگ آنها احتیاج نیست اما
قیمه پلا و را بسیار بسیار لذیذ و نازک
میباشد گرفت قبول مستعمل طعامیت

که در روز

که در روز با چشمن سلطان از واجبات است
صفت او گوشت نازک اعلی از زیره نموده
از پنجه شک آب غنچه برود و غنچه در نه تفت
به هند و اندک شویا بر گوشت که با اصطلاح
طبخ او را شربت مینامند به هند و چنان
حلقه بعد از احتیاج بیندازند و او را به سبزه
بریزند و بعد از آن بکوبند و رشته بار یک سرخ
غنچه را بر یک طرف و نوشدلسر و خوشیره
سرخ شده بیک طرف که در میان فاصله
داشته باشند بکندارند و خردا و خیر و سرکه
و کشمش سبز و مغز بادام و شکر بلوط بچشم

و کوفته ریخته و مغز بسته و آنها را علیحد
بچینند و عدس بخته مثل آنها و اندک شربتی
بر در آنها بدهند که نرم بخته شود بعد از آن
برنج را بشور و بر گوشت علیحد بکوشند
و بدست رسیده آب کشیدن بریزند
و بر در اجزا ندر کوره بگذارند و بعد از آن
در مزه برنج را که در روغن بدهند و چون برسد
بکشند تا بایه که نه او نوزد و آب
نداشته که این صفتها در علم طبه فزیجیه
و کشیدن او شکالی دارد و در سنگیر
و اجناس مکروره را نقاشانه بر در سلاقیه

چید

چید که هیچ در جنس شربتی و آرد نیمه نزد هم نباشد
و کوفته بریزند که در کشتن مرغ غنچه و پاک کرده باند
کوفته بگذارند و علیحد جوش بدهند و حقیقه نمایند
و بر سر طعام بگذارند بزور که تخم مرغ تا این باشد
و به بخته و جز بخته نیز بگذارند و بعضی استخوان
در محل کشیدن و به شربتی آرد یا غیره از دیگر
آورده در میان ظرف طلا و زر گذارند و صفت
مربندارند و آنها تعلق بعلوم طبه فزیجیه
طبّه فزیجیه و حقیقی و خوب طبخ نمودن است
و استخوان در کشیدن طعام اعتراف نموده
و گفته اند که بدین روش بکشی میستیم یک

مرصع پلاو دیگر است که او را طعم پلاو
 نیز می نامند صفت او گوشت مرغ را بریزند
 کرده بعد از بختن مرغ بریزند و چون مرغ نیم
 رس شود گوشتش سبز و مغز پسته و بادام و خرم
 و انجیر و سرشک و کدو و بلوط و کدو بسیار
 در رو بزنند و بر هم مخلوط سازند و بطریقی
 سب بر طعام آبکش کشیده دم نمایند و هر چندی
 مذکور محل معینی دارد و از جمله خرم را بعد از
 آب کشیدن بسیار به حرکت نمایند تا لینی نشود
رشته پلاو طعام معینی قرار داده اند
 لذیذ است صفت او رشته با یک یک بعد اعتدال
 سرخ شده و اگر اندک از حد اعتدال بگذرد

در پلاو

در پلاو سیاه میشود و بعد از خرا شدن
 گوشت مرغ اعلی را در رو بزنند و ادویه و کدو
 معطر و پیاز قیمه از واجبات است و چون
 مخل شد که آب بکشند رشته بسیار در رو
 بیندازند و آب بکشند و بعد از ساعتی
 روغن میده بپزند و بعد از کشیدن قیمه
 مذکور اعلی سرخ شدن بر سر او بپاشند که از لایم
رشته دیگر بطریقی قبولی میزنند و قهوه
 ان آنست که مرغ او را علیحده جوشانیده
 بر سر رشته و گوشت بسیار به حرکت
 اندازند و رشته را به پیاز قیمه رشته پلاو

طبخ میشود اما قوشدگی او بیشتر از برج برآید
جوک بلاو نیز همین طریقت اما
 جوک را بدست میزنند و سرخ نموده داخل
 مینمایند **نخنی بلاو** بره بسیار مطبوخ
 و مقبول است صفت آن بعد از بخت
 او را در دیگر علیحده مرآیه نهاد و بخود نقش
 بسیار وادویم عاره از هم جنبی مخصوصا
 در جنب فسلم بسیار کوفته ریزه نازک درو
 بیندازند و روغن درو ریخته بگذارند که
 بروغن مبدل شود و میگویند که در بلا و اول
 بقاعده در شور بار او بخت بعد از کشیده نخنی
 بر در آن بپایند و اند که اعتقاد آن بکند

در بلا و

و تربید بر در او بریزند **ناما** متنجی بلا و
 چه قسم است و آنچه ترشی و چاشنی دارد است
 بکار خود گفته خواهد شد و آنچه شده است
 بخیز تره را در روغن سرخ نموده بر بلا و کلاه
 و به ترید احتیاج نیست **فلفل** بلا و
 او آنست که کوشش مرغ ریزه کنند و بعد از
 صاف کار نخود و مقشر بیشتر درو بریزند
 و قلهار را چسب و سه شقال فلفل درست
 در خریطه شقال دونه کوشش محکم بسته در میان
 دیگر بریزند و این را نیز بطریقه تره بلا و یک
 آب مرآیه بخت و پیا رقیه بیشتر در عمل برج

در بلا و

انداختن خرنطه مذکور را برون میباید آورد
 و صایا افتام طعام خوب مرید و برنج
 سفید و روغن اعلی که مرید بود **نظم**
 به صایا آتش کر زبانه بود **و** مطبخ کر بعد سینه
 بود **باتلی بلو** و صفت او آنست که بره را
 با ریم یا ریم ریزه نمایند و بعد از صاف کارب
 خود معشر بسیار دادیم که اعتدال در درخت
 با قلی را معشر علف بعد از محار شدن گوشت
 برنج بیندارند و در محل آب کشیدن با قلی را
 انداخته شیت را فیم کشیدن در روز بزنند و آب
 او را کشند و با زخم لازم طعام است اگر بغیر محل
 نشود محل

نشود محل بر تنفس نغز آینه در روغن این طعام
 از سایر طعام بیشتر مرید و بطرز قبول نیز مرید
 بزنند و بدینست **جساک بلو** و صفت او
 آنست که گوشت مرغ را فیم علف بطریق قلیه
 بلا و طبع نمایند **جمالی بلو** و صفت
 او آنست که گند بعد از پاک کردن و آب
 کشیدن اندرون او را براندانند و گوشتش
 سبز و او وید و پیا زخم بر کنند و شکم
 او را دوخته بخیر نمایند بعد از آن برون
 آورده بشورند و با او بلا وید و مع خود معشر

و سیر و ادویه بسیار طبع منوم و در وقت
 کشیدن بکند بر سر او بگذارند **دولطه پلا**
 نیز در بطریقی است اما پلا و اورا سیر غنی است
 و یکبار یکبار قهقهه گویند و میگویند **ه**
قولیه پلا و گوشت بیک انگشت را از زیر
 کرده و تنگ آب جوشانند بعد از خراشیدن
 بروغن دنبه سوخته نماند تا نرم شود اگر برون
 نزد سوخته نماند خشک نمیشود و بسیار حلقه
 بسیار و ادویه کوفته بجا اعتدال در و بر نهد
 و بعد از رسیدن پلا و قهقهه را در و داخل
 نمایند و اگر خوب طبع نماند بدخواه بود

برای

نویان پلا صفت آن آنست که بعد از آنکه
 بره را بکشند و با آب بکشند او را تنگ سود
 نمایند و از او شب تا صبح و یا از صبح تا شب
 و بعد از آن پلا و اورا ساده و سرتنم طبع
 نمایند و برنج او بغایت سفید و در و غنی
 میاید و این بخود و ادویه احتیاج ندارد
 و آتش تنوم را کشیده دیگر را بشوید بگذارد
 و بره را بچنگ کند زده اندک است پرومالیده و تنوم
 کنارند و سرتنم را بگیرند و بر بال است تنوم
 بجا اعتدال بگذارند و بعضی محل اندرون بره را

بالوجه ضحك و پند و گشایش سبز و آرد و کوفته
بر میکشند و بقاعه مذکور را اوینند و این
قسم را حله بریان رسانند و بریان مرغ
چرا و است و قاز بردار و بطریق مذکوره برگرد
مر اوینند و در نه لایحه اینهاست که بر سر
اینها بیاورند و بریان مرغ را دو منزله بنزد
رسانند و هر سرخ که از شیردان مر اویند
او را نیز بریان میکشند اما بعد از آنکه پلاورا
دم نمایند روغن او را کمتر داده به تنزیک دارند
و سبزی مس بر سر دیگر گذاشته چوبهار را بر یک
چوبهار است

چوبهار است بگذارد و ماهی را بعد از شستن و نمک
سودان یا چوبهار چوبه نموده بر سر چوبه بچینند و سر تنور را بپزند
تا آنکه بخته شود
و بریان پلاور و شیر بطریق بریان پلاور است اما پلاور
به شیر طبع می نمایند
و این را قوام بریان پلاور که مذکور شد در عالم ^{نصف}
در این روز کار بهتر از استاد فو لاد بریان
کس نمی پزد و بهر مسلم است
از تو گران صاف آید در وجود
به پلاور
صفت او آن است که گوشت پیره یا شکر
[دا] بچینی نمایند و خود در دست بسیار ^{چینی} رود

و نقل درست بقدر احتیاج در و ریزند و زنجیر
و خود بیا و معیل و قزقل آنها را همه کوفته
بعد از پنج لنگه زنجیر بدوی باشند و اندک غبار
داخل کنند و این قسم را یک آب طبع می نمایند
نوع دیگر - آن است که گوشت او را ریزند و می کنند
و بخود مقشر و حل و زنجیر درست و در این قلم
در لوی ریزند. اگر شفاف خواهد شد آتش را
می باید کشید و اگر لذت خواهند نه
نرگس پلاو

صفت او آن است که پلاو ساده علی حده طبع

الف: از «و این اقسام» تا این را ندارد

که پلاوساده علی حده طبع نمایند و قلیه او را تنگ
است بپزند و بعد از غرا شدن گوشت کوفته ریزند
و پیاز و ادویه و بخود مقشر در و ریزند
و بعد از آن کلم و جزر و اسفنج بپزند از نه
و تخم مرغ بر در اینها بکشند بشکنند و مغز
پسته داخل نمایند و چندان بکشد نه که آب
بر طرف شدن بر روغن مبدل گردد و بعد از آن
پلاو کشید بر در پلاو بکشد از نه بطرفی
که تخم مرغ با باشد **کیسپا پلاو**
بدانکه کیسپا پلاو طعم قزق دارد و لذت است
اگر خوب بپزد از نه و صفت او آنست

که شیردان و جربه روده شکسته گوشت را
پاک کرده بعد از آن بصابون عراقی بکشد
و سار سفید مکرر پاک بشویند و گوشت
بسیار را ریزه نمایند اولی آنست که استخوان
نداشته باشد و دنبه بسیار را قیله
کشیده چنانچه آب شود و بپایز مقدار
همه بوزن تبریز و پنجاه مثقال ادویه سیله
و دوا له بعد از احتیاج و برنج مقدار نیمه
و بعفر زعفران نیز داخل میکنند و فانیج
نیمت و گوشت همه در دنبه بکشد و این مصالح
یک لکریست

یک لکریست و این اجزاء را مزوج ساخته هر چند
آب این کمتر بهتر زیرا که پایش بسیار است اگر
آبش بسیار شود بهتر میشود و شیردان و غره را
بقاعده پاک دارند اگر زیاده باشد هرگز که و چون
پاک کنند سرش دو هفته بدیگر و چندان بکوشند
که نرم شود و بعد از آن او را صاف فقه پاک کرده
پاکیزه با آب سرد بشویند و در نه دیگر اگر قریه
بگذارند بهتر است و این اختراع این کینه است
بعد از آن شیردان و غره را بچینه شربت
بعد از احتیاج بدهند و روغن زیتونه دم نمایند

و نش او جان بید که تا صبح بکوشد و اگر از بیداری
 بیفتد بخوابد بیدار شود و بزم نشد و عطر الصاب
 نان تنگ بدین طریقی گذارند بسیار بر کشته **کلمه**
 و این را اهل روم بسیار ترتیب بینایند و در این
 مشهور در معروف است صفت او گوشت
 قیمه از گوشت بزرگ و خرد بسیار و ادویه
 کوفته بهم آمیخته و نمک در است نمک و کلمه را بر ک
 بر ک نمک بپزند و یکجوش بدین و بعد از آن
 قیمه و اجزاء مذکور را به بر ک مذکور بچیند و بر یک
 بچینند و اندک شربت و درخت زاده دم نمک

شاه بلوط

شاه بلوط پلاو بقاعده تا ورم پلاو
 و است بلوط را یک نمک در عمل آب کشیدن
 داخل نمایند **سبزی** بکوشد مرغ
 بزنند و کوشد برة اول و سبب است بطریقی
 می کشش سبزی و اینها گوشت میگرداند و در است
 بقلم طاق است **سیجری پلاو**
 صفت او است که اندرون مرغ را بدانه
 انار و پیر و کشش سبزی و فلفل کوفته بسیار
 بسیار بدو بپاشند و بر کنند و پلاو ساده
 علیحدہ دم نمایند و ادویه بسیار فلفل

و زنجیر و دار چینی و سبیل و جود و ادویه
 در هم کوفته با لار بلا و پاشنه برشته و سیاه
 و تلخ شود و مرغ را بر سر او جیده سرد دیگر پاشند
 و بخیر بگردانند و لاش بعد از آن در زیر و بالار
 دیگر بکشند تا آنکه مرغها سرخ شود و این
 اختراع پادشاه جمعی سلطان محمد پادشاه است
ماش بیلاد و عدس بیلاد هم هر یک
 طریقی است ماش یا عدس را علوج و شایند
 در علات بکشیدن داخل نمایند **سرمشک**
سبیلاد و خربلا و بلاد و نیز هم دو یک را

در قیل

در قیل نمون مرابید بخت نالیستی
 شود **سستول بیلاد** و کندم تاز را
 سستول نمون با برنج همراه بپزند
ترکان بیلاد صفت او آنست که
 گوشت را قلیه نموده و بعد از آن خردن و خوردن
 در است بسیار و پیاز حلقه و ادویه درو
 بپزند و برنج انرا قلیه دم نمایند **لقمه**
بیلاد در رنگ شله بیلاد است که سخت تر
 از شله بیلاد و باید بخت و رشته و کوفته روزه
 و عدس مع جگر و کفتار و اندازند در مرغ

بسیار می دهند طعام بپزند و بشوید و **بلور**

بلور او را بقور می بریزند و در وی

او بیشتر می پزد و بعضی قهوه نیز می پاشند و

به نیت **مصلح دوم**

در ذکر بلور و نیش **لیمو بلور** طعام است

و صفت او آنست که مرغ را خرد آغشته ریزه

نمایند بعد از آن بخود مقرر و در جبهه

در در بریزند و نیک است بپختن مرغ بیندازند

و آب لیمو و جاشنی قند بگذارند و کشش سبز

و مغز پسته مقرر و سیر قهوه نیت در مرغ

برنج

برنج نیک در دست غنچه دم نمایند و نوع

دیگر لیمو شیرین که از دانه و سی در ورق

کشد و بلور را بطرز قبول طبع نماید

مع آبلیمو و قند و باقی مصالح نیز علی حسب

نایج بلور نیز بهی طریق است اما آب

نایج را خوب مرغ به فشرود که تلخ نشود

و تازه اعلی است و در مصالح و طبع هیچ

فرق نیست به **لیمو بلور** او را نیز بطریق

لیمو بلور و حشمت بریزند و فرق اینست که

او را لیمو ورق میگذرانند و این را به ورق

کرده میگذارند و اعلیٰ میشود هر محل که بدو
 میان آب لیمو شیر و قند بر درش بپزد
سماق بدو اگر خوب طبع نمایند فرز
 از لیمو بلا و نمیتوان کرد صفت او آنست
 که همان طبع بخشنه فاکر او را بدر کنند و
 آب بنندازند و لحظه بایستد و بعد از
 او را آرد بر نشد و بدستمال دست سفید
 بنندازند و بیاورند تا چکیده شود و بعد از
 او را سفید رنگ مرغ زرد و کف بگیرند و صفت
 نمایند و بلا و او بطری لیمو بلا و طبع میشود

رررر

دشک بدو گوشت بز یا شمشک
 پارچه پارچه زیره غصه بعد از صاف کار رس
 خود بریزند و چون گوشت محراب شود شک آب
 غصه برنج بنندازند و بسر و کشمش بسوزانند
 غصه آب زرشک رنجسته دم نمایند **الو بالوبلا**
 او نیز بطریق زرشک بلا و طبع میشود اما الو
 بالو را بدست رس باید بالید و مرغ باید چوبه
 و زرشک باید جوش ینده و الو بالو را بعد
 از پالیدن بدستمال بنندازند تا چکیده شود
 او را بر تر بطعام رس باید داد تا رنگش نبرد
انار بدو نیز بطریق زرشک بلا و است

انا رزق من باید پوشیده و هر چه افتد
 بلا و ترشش است کشتن سبز و سیر و غیر
 بادام مقشور رشته نموده لازم انداخت
متن **بلا** و صفت او آنست که
 گوشت بره را بجز غنم بر و غنم سرخ نمایند
 و بعد از آن پیاز نازک حلقه کشیده و
 سرخ غنم بر و در گوشت در دیگر علیچین
 بریزند و بخود بخت و پسته مقشور و کشتن سبز
 و بادام ترش در و بریزند و سرکه اعلی
 شده و پاشنی کنند و اندک زعفران
 داخل نمایند و بکندارند تا سرکه بخوشد

در غنم

و بر روغن میبل شود و پلید و سارده علی حده بخت
 بر بالای اجناس مذکور یا بر سیر و او بریزند
 و در زمان ته جنت مکان شاه طویاسب
 علیه الرحمة و الغفران متحن به ظرف علی حده
 می کش [ببیند] بسیار ساق و ل می فرمودند
 بقلمه پلید و او را نیز بطریق متحن پلید و طبع می نمایند
 اما این به آب ناردانه است و صفت او آنست که اگر داران
 یا مویر سیاه و مغز گردگان و یا دارام بگویند و اندک شیرینی
 کف مال نموده و شیر اینها را بگیرند و بر بالای تخم بریزند
 و کشتن و مغز بادام و کوفته ریزه داخل نمایند و بخوشد
 ۱- ۴۴ بوقلمه

تا برآورد و بر سر پلورده تشریف بکشند و بر سر آرد
 نیز می شود غوره پلورده صفت ادا آن است که گوشت خوک را
 ریزه نموده بعد از صاف کردن در چینی قلم و پنجه مشت و پیا ز حلقه
 داخل نمایند و بعد از آنکه آرد را پاک کرده چهار گوشه ریزه نمایند
 و پسند دارند چون نیمخت شود در پنج و گشتن نیز و خربزه
 سیر بیند از زرد و آغوره را بطریق معهود صاف نموده و مع
 قد - که درین زمان اگر گوشت حکم ۲ عنقا است - داخل نمایند
 و روغن بختدم نمایند و بر گوشت پخته نیز می شود. تا آخره کباب
 (علی هست ۳) سیاه پلورده

آرد را در آرد (چون صاف نمایند و گوشت را) بختنی نموده
 بعد از آنکه صاف شود و گشتن و مشت را در دست و سیاه کرد
 این اشکالی ندارد. بعضی گوشت این غیر غده را از آرد
 و گشتن و سیاه زرد و روغن نموده جدا جدا می نمایند و بر می زنند

۱- ف از و بعد از آنکه تا اینجا را ندارد ۲- ف: حاله - ۳- ندارد در راه
 ۴- ف: از و آرد تا اینجا را ندارد

و شاه
 و شاه (مصلحتی) تا فی بر این سر می داشت

شاه توت پلا و
 او نیز بدین طریق است، و تصرف این گینه است

دست افاد پلاو
 اولی آن است که پلاو را بعد از پختن شدن گوشت
 ساده نیم پخت نموده آب از آن بدهند در روغن و چاشنی
 قند داده دم نمایند و یکبار گفته شد [و آب] که ببرد
 کشمش و بادام و چاشنی لادن پلاو ترش است
 ذغال پلاو
 در نیز به طریق سیاه پلاو طبع می شود
 نصیر پلاو
 نیز به طریق زرد شک پلاو است. آه تر را چکیده می باید
 و به گوشت مرغ می باید پخت
 محلی مرغی پلاو
 بطریق قبولی طبع نموده می شود اما سرکه مع چاشنی قند
 ۳ - مقصود ذغال اخته است
 قبولی طبع

قبولی طبع نموده میشود اما سرکه مع چاشنی قند
 و زعفران داخل نمایند و این نیز گوشت
 مرغ می باید و اگر تر کبک به بزه و کوه سفید بهم
 میشود و چون ترشی از خود گذشت مرغ ببرد
 کبک خوش خرام در وصف افام پلاو
 شیرین جولان دارد میشود **فصل**
ثالث در ذکر افام پلاو شیرین
سارو پلاو طعم مشهور معروف است صفت
 او آنست که مرغ را با آب خالص بیندازند
 و زعفران رنگین بریزند و چون مرغ رسد
 شیرد قند مکرر بطریقی که پیشتر مرغ فایق باشد

بریزند و مغز پسته نقش و منکر را با کلاب
حل نموده داخل نایست و در وعظ داده و دم نایست
و ادراک است که در وعظ را قبل از شرب می
بدهند و سنبوسه لازم است و نقش
است که قیبه نازک اعلیٰ را ادویه و پیاز به
بزنند و نان تنگ را بریده سنبوسه به
ببندند و بر وعظ سرخ نموده بعد از کشیدن
پلا و بر سوسه و پلا و بگذارند و قند
سلاویه نموده با مغز پسته بر سر او بپاشند
قبول می شود گوشت مرغ را قلیه نموده
در دیگ بپوشند و پیاز و ادویه و نخود و مغز
پسته

پسته بیشتر بر در اطفال اندک در مرغ بپزند
و این سنبوسه ندارد **مغز و سبوسه**
است که او را بر گوشت میزنند و در غفران
و مغز پسته داخل نمایند و در محل کشیدن
قند را با شکر صلابه نموده مرتبه مرتبه میزنند
و استند در تریش میگویند **پسته**
مغز انجمن باید زهر نیکیان بخش که که پاست
قند و بالاقند و روغن در میان باشد **نوع دیگر**
الکمه سار و پلا و طنج نموده مرغ درست و کوفته بازرگ
گوشت بره را اندازند و او را نیز میزنند

سنبوسه مرغ صفت او اینست
 که مرغ بدام و کشش با بلای زکیمی
 آینه بر سنبوسه بگذارند و تخم مرغ
 بجز هسته کرده بر سر کج سنبوسه نیم بخت
 تخم مرغ بگذارند و بروغن سرخ نمایند
 و سرخ نمودن این اشکال دارد **شکر**
بلالو صفت او اینست که مرغ را ریزه
 نموده بعد از صاف کار بخوف مقرر و
 قلم دار چمن بپزند و برنج و پسته
 مقرر داخل نمایند چون برنج برسد
 شیر

شیر قند داده مشک و روغن بخت
 دم نمایند و این بزغوان نیز احتیاج ندارد
سوسپلاو بطریق شکر بلالو
 اما چون نیم رسی شود درسته و یک علیحد
 همانان تنگ کند رشته روغن بقدر احتیاج
 کفایت به هسند و این بلالو نیم رسی
 بر روزانه مذکور بریزند و یکته همان
 بر روزانه گذارند سر یک را به پوشند
 و انش بکده اعتدال درسته و یک و بر بالار
 دیگر بگذارند تا آنها را بالاپای سرخ شود
 و بعد از کشیدن آنها را بر روز بلالو

گذارند **سبز بلا و بطریق سبز بلا**
 طبع مینمایند اما این را نیل میزنند تا
 سبز میشود و سنبوسه این را نیز سبز
 میکند **سرخ بلا و پوست**
 افروز را باب بنیدازند و آبش را
 صاف نموده برنج بریزند و چون بریزند
 شیر قند و روغن داده دم نمایند
 و او را زرد در میان یک کشید و گرد رنگش
 بریده میشود و سنبوسه این نیز سرخ
 میشود **شک بلا و عنبه بلا و**
 بطریق شک بلا و است اما این را بشیره
 نیت

حلت میزنند و عطر میزنند با کلاب
 نسل علفه میزنند و مغز بسته این نبات
 بسیار میزند و اجنبی از غفران ندارد
سبز دراف مقلبه از ترش سبز و دراف
 و این نیز بر سه فصل گفته میشود **فصل**
اول دراف مقلبه ترش قلیه لیمو
و نارنج صفت هم حکایت با یک
 مرغ را زیره نموده با زعفران بسیار روغن
 دارچین داخل نمایند و بعد از پختن خود
 و پیاده آب لیمو شبنم قند داخل نمایند

و این حبیب دار و ترش و شیرین
 و کوفته او بگوشت مرغ مر باید و بخرش
 و مرغ با دام در عفران داخل نمایند اما
 درست نمایند **قلیه پونی** صفت
 او آنست که کلمه با چه بره را پاک کرده بگیرند
 و جگر بره را مع دهنه بعد از کف گرفتن فیه
 نمایند و خود و بیا نزد دار چمن انداخته المیو
 مع چاشنی قند بدو از کلمه در جگر مرغ نیز
 میشود و از دل کلنگ نیز میشود اما او را
 شب مرغ به کرد **قلیه سکره** **فنج**
 بگوشت مرغ است که بطریق قلیه نارنج

اماز

نیز ششی این سکره است و چاشنی قند
 و عفران و چقند رو پیاز در است و
 نفع تر لایحه است **قلیه سماقی**
 گوشت او نیز مرغ به و اگر مرغ باشد
 گوشت بزه یا شش شک و صاف کردن
 سماقی در باب بلا و مذکور شد و اگر
 مرغ باشد بدن قلیه لمیو است **قلیه ریوس**
 گوشت او گوشت ریوس را کوفته آب او را
 گرفته جوش پند کفش بگیرند و صاف
 نموده بعد از چاشنی قند و پیاز ترشی
 به پند و چاشنی قند مرغ به و ریوس

اماز

قلم نمونه بر رویش بیند دارند **قلیه**
عنبر غوره را صاف نموده بعد
 از بختن که دو غره ترشی مع چاشنی
 قند به پهنند و بعضی با دکنان را سرخ
 نموده بقلیه مذکور می اندازند **قلیه**
سیراب صفت او اینست که شکنبه
 کا و کوهر را یک کرده چار گوشه ریزه
 کنند و بپوست رینه کوفته بوله
 نموده بدستور شکنبه ریزه کنند
 و بگوشت نه بعد از آن گوشت
 سینه کا و را چار گوشه ریزه کرده

و مع کوزه

عسل نموده و قشر نموده بسیار رو بسیار بسیار
 را رویه خصوصاً قلم را صیقل و زابا کا و را
 چهار حصه نموده بیندازند و شب دم نموده
 عل الصبح سرکه اعلی مع چاشنی قند
 و زعفران داخل نمایند و لعاب دار
 می باید اگر شکنبه کا و نباشد اگر کوفته
 نیز بدین دستور طبع میشود و در شب
 بسیار کوفته در محل دم نمودن داخل
 نمایند **قلیه الوجب** الوجب را چوبه
 بعد از بختن نموده و پیاز ترش و چاشنی
 قند به پهنند و نفع آن تر و خشک لازم

اونست و استخوان آلوده را بدر کرد
رو را و بیندازند **قلیه بادانه**
همان قلیه الوجه است چنانچه با دام
پرست کنند بیندازند این تعرف
فقر است و نعلنا، تزو کشین تر از
لوازم است **قلیه به** گوشت
شیشک نریم بعد از صاف کار
و بختن پیاز و نخود اگر به شیرین است
بیندازند تا به بزر و بعد از آن سرکه
اعلا چاشنی بدهند و اگر ترش باشد
بعد از چاشنی دادن بیندازند و مفضل
نمود

مخلوط **قلیه انار دانه** که او را
بیه جیشین است و بسمای فریم
بیت جیشیک که دارد سر حبت
مر عقره، نوسیه کم بهایی که چه در
و باغ دارد **بیت** صفت او است که گوشت
شیشک نریم را ریزه نموده پیر و نخود
و حبه را بیندازند و بعد از پختن
اینها آب انار دانه مع چاشنی فست
یا غیر بدهند و اگر سبزه و سوسنک و
کشک و مغز دام و مغز گردو و انجبه
لازمه او است و باید که لعاب دار باشد

نذران **قلب زرشک** او
 بدین طریق است و او را میوه افرا
قلب رب ابر درست است
 کش و زغال و غر و جره بدین طریق است
فصل دوم در افام
 قلبها رسیده **قلب سارده** که بسیار
 ترکان بوز قلب میگویند قلب اعلاست
 و حکیمان است و او را قلبه دو بسیارند
 میگویند و کمر را نیز مستحکم میزد
 و شهودت را فزاید صفت او آنست که
 گوشت را بعد از برزه کردن دهن کارس

عود

نمودن پیاز حلقه بسیار و بخود قشر
 بشمار در در برزند چون گوشت نیم پخت
 شود و قلم را در جگر بسیار و فلفل است
 و زنجبیل و فلفل کوفته داخل نمایند
 و نمک درست نموده بپاشند و فلفل و
 هل در کار کنند **قلب سرکسی**
 و او نیز بدین طریق است اما بعد از بختن
 او اسفنج بیشتر انداخته تخم مرغ بیشتر بر
 اسفنج بشکنند و او را بیه کوفته و زریه
 کرمان مع نمک بر سر تخم مرغ بپاشند
شب به تنور گوشت شیشک

برودار یخ نمک بعد از کف گرفتن بخورد
 درست بسیار و پیاز حلقه و پیاز در
 و در جگر و فلفل و غیره و زنجبیل درست
 بسیار در و بریزند و کوفته را بریزند
 و جز را انداخته دم نمایند **بخنی بول**
 تغلی را بول نمک درست بسیار کرده
 مع کلمه باجه که از هم جدا کرده باشند
 یخ نمک بطرف علی چون بگشند و این طعم
 بر روز پیشین **سلاطین** اوز بکیم است
نلبه حنک که ترکان فوری میکنند
 برة لا ریزه نمک تفت بدهند و بروغن

دین

و نیم برة سرخ نمایند و پیاز حلقه
 بسیار و ادویه کوفته بپاشند و بر
 روغن تشک بکشند و بعضی ماست
 پالایند بر روغن و بریزند و بعضی
 عمل و هر دو در محل خوب است
نلبه جزر بطریق بوز قلیه است
 و بعد از بختن گوشت جزر ریزه کرده
 بیندازند و کوفته ریزه و اسفند انداخته
 جاشنی قند بدهند **نلبه حنک**
 گوشت آهرا بعد از بختن تفت
 مع پیاز قیم و ادویه بدهند و تشک

مالیده و صاف نموده و بریزند و کسر و نفع
خشکند و دریزند و مغز گردگان را گرفته درو
ربرند و دروغن چندان بدهند که پس
بدهد **تفکسل**
در اقامت بوران و صفت بوران زشت
که گوشت رابع و نه تف داده و بیاض
و او دویم بریزند و شربت داده تا مخرج شود
و مسلم دار چمن و فلفل و زیره که مانده داخل
نمایند که در زیره کرده بیندازند و بسیار
تشک آب را به زیره که که آب میدهد
و کوفته زیره بر سر او بیندازند و سیر
و اسفنج و نفع است و با دجیان را علیهم

جوشان

جوشانین بروغن سرخ غده بر سر او بگذارند
و ماست چکیده را بعد از کشیدن ماست کشیده
نفع است خشک و سیر بر سر بوران بریزند و قهیم
بر سر بوران بریزند و قهیم بر سر او بپاشند
وامت بورانی و کلم و مار جو به و خیار
و کاکل و کنگر و زنج و غیره بدین طریق است
اما دویم که دروغن رو با دجیان
اندرون خالی کرده بقیه لذیذ بچشم براد ویم
برگشت سرایت را بکوفته گرفته بر سر قلم
یا قهیم بگذارند و بعد از کشیدن ماست چکیده
لازم اینهاست **بورانی و دجیان**
با دجیان را در شراب طور است ملخ مینمایند شینیت

بکنه و بدین صفت او است که گوشت مزه را
با نمک درست و بسیار بچین میکنند و محتر
میکشند و با دخیان بر روغن سرخ مینهند
و بظرف میکشند تا سرد شود و کنگر را
بر سر او مع آب لیمو بریزند و بر هم زنند
تا مضمحل شود و بعد از آن زعفران را اصلاح
نمده و بر روغن مزه کرده بعد از کشیدن بر
او میریزند **بوردان صبا** - فیار را
در نزد طرفه ترازمین طبع بنمایند و صفت
او است که قیحه را محتر نمایند و بعد از آن
شکر فیار را ورق ورق نموده بر روغن
سرخ نموده بر سر او بکنارند و کنگر را با نمک
سیاه

سیاه و نمک گردگان و سیر را بشنند
و بر سر او میریزند **مار چوب**
به تخم مرغ طبع نمایند و صفت او است
که قیحه را که از بعد از بچین مار چوب
ریخته کرده و در آب او را بگیرند و بدان
قیحه داخل نموده تخم مرغ بر سر او بکنند و
روغن ریخته بر هم زنند تا بچشم شود و این
قسم است ندارد اما سیر را و دویه از لوله
قیحه که و که عبارت از گردگان قیحه
قباق میگویند صفت او است که قیحه را
مع دینه و پیاز و دویه بچشمند و را بکارند

ریزه عنقه بیندازند تا به پرز دماست از کوانم
باب چهارم
 در آتش آردینه و غره **باب پنجم**
 صفت او است که محرار او را قیام بگیرند و
 پیاز و ارویه و زعفران مع کوفته بپوشانند
 وصف عنقه علیحد جوش بپزند بکشند
باب ششم و سر انگشتی را محرابین
 طریق است اما چاشنی باور در دست کشی
 و سر انگشتی را سر که حباب و زعفران
 لازم اینهاست وصف دست کشی آنست
 که مویر و انار دانه را مع کرکات و بادام و
 فندق

بپزند و سر انگشتی را بپزند و کرکات را با حباب و بادام و
 زعفران و انار دانه را مع کوفته بپوشانند

فندق و پسته و جلا قوچ بکوبند
 و کف مال عنقه صاف کنند
فروشده چون شیوه به قیام لذینه
 به بپزند و علیحد بپوشانند و محرار او نیز
 قیامت و قنق و سر رست را مع چاشنی کنند
جوش شیرین ریحان و کرفس و گشنه
 نیز به بین طریقت و چاشنی اینها سر که
 دوشاب است و بعضی محل دماست نیز
 میکنند قنق است کنند قورمه بپزند
 کرد **آتش بقرا** الحی آتش خوش
 طعم خوش خوراکست و محرار او قلیه است

و مصالح و صفت او گفته شد و احتیاج
بتکرار ندارد **بقرا** **لب** نیز بدین
طریق است **بقرا** **انار** نیز بدین طریق
است اما قتیق او آب انار است به چاشنی
قند و آب انار را بر له بحر اداخل من به
کرد و چقندر و نعناع مزایه انداخت
بقرای خوارزم صفت او است
که گوشت را قلیه کرده بعد از صاف کار
نمود در است و پیاز و جوز و شلغم داخل
نمایند و بقرا پندارند و این در هم پودش است
و قتیق است یا **گک** **شی** **رشته**
گوشت

گوشت او با رب پاره پاره من به و مرغ احتیاج
دارد و قتیق لب را گوشت پشمار و عدس
بعد اعتدال و با قلی و سیاه چمک و
لوبیا اینها علیحد جوش بپزند بدین پندار
و سبزه را و جوز و شلغم و کلم و نعناع
و کنند و مرزه است هر کدام محلی دارد
و در نزد اهلس احتیاج به بیان ندارد
لنگ بره بره را مرغانه کننده تر از بقیه
است و قتیق او است و قلیه اش فوری
سینه **تب** اما نیز بدین طریق است
امازره **داد** **در** **سینه** زلف یا رسل

قتق و محر اب طریق، هیچ است و جو شیر
کوش کشک و فروس و جو شیر
مش و محراد اینها هم قلیه است و زعفران
احتیاج دارد و قتی سرکه دوش آب
و آب لیمو دهند اگر میسر شود و حبه
قتق اعلی است **ساق عروس**
کشد نر از لنگ بره است و بطریق
لنگ بره طبع میشود **اش بولانی**
خیر راع مغز گردکان کوفته خیر کنند
و بعد از آن او را مانند بقرا بزرگ
ببندازند و قتی او مات یا کفک

و قارم

و قارم خشت در پشت
و لختک و برک بنید هم یک طریق
و حبه سر و حبیبی را محرش
ختم است و قتی سرکه دوش آب
قلیه شمشاد مصباح او بطریق اش
رشته است اما چون اماج ببندازند
تخم مرغ شکسته بر هم زنند و کل با بونه
و راز یا نه و شبیت از لوازم است
فتم شور استادن او را
ام الاشی خوانند صفت او اینست
که گوشت را بخیزند و کفت بگیرند و بعد از

صاف کار بر قیبه بسیار مع دینه کشیدن
 خواب او را گرفته بیدارند و بر هم زنند
 که از هم و شود قلمها را در جبهه و نقل و
 زیره و بیاض و قرقر نقل و زنجبیل کوفته نماید
 و کوفته ریزه بسیار و بر مرغ احتیاج دارد
 و بر مرغ انداخته سبزه از جگر و کلم و شلغم
 و اسفناج است **شش نارنج و لیمو**
 بخور مرغ بیدارند و بعد از صاف کار
 نخود مقشر و بیاض و قیسم و قلم دار چین
 بیدارند و دو کوفته بزرگ بیدارند
 و چون مرغ نیم بخت شود آب لیمو با نارنج
 داده پاشنی مع قند درست نمایند و سبزه

او

و عدد سینه می ریزند تازه ورق و کاه رطای
 او را بر خمیر می گیرند و شیر و نبات یا قند مکرر با شکر
 و گلاب بقدر احتیاج به کار می برند و در میان
 شیر به مرور می جوشانند تا به کمال برسد و الحاق
 چیزها مقبول و مطبوخ است
 اما طباع مختلف است

با قلا و ای دیگر

از نانی که به عبارت ترکان بنزلاج می گویند
 می برند و صفت او آن است که بنزلاج را
 به طریق خشک بزنند و بر روغن سرخ نموده
 در تیر قند مع شکر و گلاب بجوشانند و مغز
 لیمو مقشر داخل نموده بکشد
 این حقه آذوقه راه اعلاست
 ۳- ف: شیر قند یا نبات مکرر ۴- م: طبایع
 ۵- م: بنزلاج ۶- ف: میزیند

بود
اما صفت برق آن است که در اعلی را از آن
والا بدست کنند و باروغن ^{علی} و تخمیر مایه و غیره را نمایند
و استعمال در تار سفید آب کشیده میوشند تا سفتی
بایستد و بعد از آن قیمة اعلی یا دقه باشد دانه
خشاکش بکنند و تفت داده بگذارند که مهتر شود
و بر روغن مبدل شود و پیاز بسیار و ادویه به حد اعتدال
در روغن بزنند
و بعد از آن آب لیمو داخل نمایند و قند چاشنی نمایند
و طبع چینی یا کوبتر بجه - اگر اینها نباشند مرغ مهتر
شد و ریزه کنند و داخل قیمة نمایند و ادویه تا مزه کنند
و آب لیمو چند بکنند. بعد از آن بگذارند که قیمة سرد شود
و تخمیر ^۳ کرده مقابل گردد و در دست دار بکنند و لود را تنگ
نموده به طبق نقره یا مس رسد روغن آب گمرده و صاف
نموده بریزند و آن برق را بکشند از آن روغن بریزند
تا تفت برق و بعد از آن مرغ را چیده و قیمة
بر سر او ریزند و بقاغت [۳۲]
۱- ف: تخمیر ۲- ف: بیلدر چین ۳- م: نموده ۴- م: کور

در روغن مبدل شود و پیاز بسیار و ادویه به حد اعتدال در روغن بزنند و بعد از آن آب لیمو داخل نمایند و قند چاشنی نمایند و طبع چینی یا کوبتر بجه - اگر اینها نباشند مرغ مهتر شد و ریزه کنند و داخل قیمة نمایند و ادویه تا مزه کنند و آب لیمو چند بکنند. بعد از آن بگذارند که قیمة سرد شود و تخمیر کرده مقابل گردد و در دست دار بکنند و لود را تنگ نموده به طبق نقره یا مس رسد روغن آب گمرده و صاف نموده بریزند و آن برق را بکشند از آن روغن بریزند تا تفت برق و بعد از آن مرغ را چیده و قیمة بر سر او ریزند و بقاغت [۳۲]

است که باز در بیهوشی
در هر وقت از صلوة و
مد و مرکب مناسبت گردد
در پاک و بکیزه دارد و
لاست طبع را پاکیزه بکند
شت آب کشیده کار کند
از نفوس و طهارت
است و محبت و تحمل و
ق خوش و نیکو کار
لازمه این کار است
خدا دایست از بهجت
باز بر اهراف از راه



بودق
 اما صفت بودق آنست که
 دالاب در گفتند و باروغن علی
 و ستمال و ستمال و ستمال
 بایستد و بعد از آن قیمة اعلی
 خشاش بکنند و تف داده
 و بر دغن مبدل شود و بیازبیا
 در و بریزند
 و بعد از آن آب لیمو داخل نما
 و بعد چینی یا کوبیده اگر
 شده ریزه کنند و داخل قیمة
 و آب لیمو عذس کند و بعد از آن
 و ضمیر بزرگ کرده مقابل گردد و در
 نموده بطبق نقره یا مس ریخته
 نموده بپزند و آن بودق را
 تا تشر بودق و بعد از آن
 بر سر او بپزند و قافله
 ۱- ف: تخمیر ۲- ف: بیلیم

اسحاق اطعمه در این باب نوشته است
 ز بودق نیست چیزی در جهان به
 معروف است و در زمان شاه اسماعیل
 و بعد از

و صفت او آنست که باز در این
 پروا نگذارد و در هر وقت از صلوة و
 صوم فارغ باشد و بر تنگب مناسبت گردد
 و ظاهر و باطن خود را پاک و پاکیزه دارد و
 جمیع اسباب و الامت طبع را پاکیزه کند
 و در خصوص کوشش آب کشیده کار
 که لذت دست از تغذیه و طهارت
 پیدا میشود و غیرت و محبت و تحمل و
 با برادر و خلق خوش و نیکو کار
 و با علم ساز کار را زنده این کار است
 و در این و صله خدا است از عباد
 اقتضای اینست که در و از هر امر از راه



عالیت و از آن است **ع** که بپسیری
 است و بجز طوطی خاص **مقدمه**
 بدانکه در دست م با قلاوا و بوری و غیره
 بدانکه با قلاوا نسبتی بعلم طبخ ندارد
 و استخوان و خنجره درین باب جایز نیست
 انصاف مرغ نرشته اند و از نسبت بقتل
 دارد و حق این است و چون میراث
 حلال است و با بارش رسید به بارین
 درین سبک نوشته شد بدانکه با قلاوا
 با قلاوا است آنچه شهرت است بعد
 مرغ نرشته و با قلاوا و مرغ پخته اعلی است
 و این کینه غنجره هر تر و فندق تر بعد آورده
 کشته

درست و پخته میشود و سخن افتاده
 اصل او آنست که از خون لکاش پزند
 که او شیر کاش و دندان گیر و درین روزگار
 از آن تکلیف پزند اما خوب پخته شود و درشت
 و لبستی میشود و صفت او آنست که ازین
 مغز با هم بپزد و پخته در دهن
 بیک کوفت و او را به شیر قند مکرر و عطر
 داخل نموده بچرب نهند تا اینکه حلوا شود
 بعد از آن لکاش را بریده و میان او را
 از آن حلوا که مکرر شده برگزیده بطرز سبزه
 پیمیند و بر روغن بادام یا کوسه پخته و بر روغن
 بپزند که اندرون او خام نباشد و بعد از آن

در
 این
 باب

بشیره قند مکرر و قوام یکوش نند و مشک
 با کلاب حل نموده مرتبه مرتبه بدو بپاشند
 تا آنکه نرم شود و خشک نباشد و از آن
 نباشد که اینها غیب طباخ است
 بعد از آن بچوب فغفور سفید کشیده و
 مغز پسته معطر را با قند و مشک صلا ییم
 نموده بر روی او بپاشند و **باقلا و**
 بزرگ درست بنرم بزنند و در رویم بسیار
 ترتیب بنمایند صفت او است
 که نان تنگ را بقاعده طبعی که طرف او است
 بدور بزنند و بر غلغله سرخ نموده ورق ورق
 نازک کنند و بدان طرف میگذارند و عدس
 بچند

در سحر خندان که زنگینی شود و اینها که مذکور شد اگر طعام
 خاصه خواهند هنوز کم است اگر شروع در پیر معسر

بیم مدل می افرازم

زبانم لب فرو بست از تکلم ^{بلیت} که کردم من درین بسته را
 و هر طباخی که بدین مصالح مذکور طعام را بد طبع نماید
 که نام طباخی نبرد و اسم استادان ماضی را بد نام نکند
 اعلم





